Cocco-Choco torta



težina: **srednje**

za: **14** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Biskvit:

- **8**bjelanaca
- **300 g**prah šecera
- **1 prstohvat**soli
- **200 g**kokosovog brašna
- **1 kašika**octa

Krema:

- **200 g**maslaca ili margarina
- **200 g**cokolade
- **150 g**šecera
- **8**žumanaca
- **200 g**mlevene plazme

I još:

- **500 ml**slatke pavlake

Priprema

Umutiti bjelanca i prstohvat soli. Postepeno dodavati šecer. U cvrst snijeg dodati ocat, pa zatim i kokosovo brašno. Sve sjediniti. Podijeliti na tri jednaka dijela. Sipati u pleh, obložen papirom. Peci na 180 C oko 20 minuta.

Na isti nacin pripremiti još dvije kore. Pecene kore ohladiti.

Krema: Na pari umutiti žumanca i šecer. Dodati izlomljenu cokoladu. Kada se cokolada otopi, ohladiti kremu. Dodati maslac, pa izmiksati. Na kraju, dodati mljevenu plazmu. Umutiti i slatku pavlaku. Svaku koru premazati prvo cokoladnom kremom, pa slatkom pavlakom. Cijelu tortu premazati umucenom pavlakom, dekorisati po želji (ribanom cokoladom)! Dobro ohladiti, pa poslužiti!

Savet